

Más de 800 fonderos del Biobío han sido capacitados por la Seremi de Salud

Cerca de 100 fonderos y fonderas de San Pedro de la Paz fueron capacitados sobre buenas prácticas sanitarias en el manejo de alimentos, por parte de la Seremi de Salud.

Esta fue una de las 21 capacitaciones que se han realizado a lo largo de la Región y que tiene por objetivo resguardar que las actividades transitorias de elaboración y venta de alimentos, puedan involucrar algún riesgo para la salud de los asistentes a estos eventos dieciocheros.

“Como todos los años miles de familias van a las fondas a celebrar, es por eso que es esencial que quienes manipulan alimentos durante estas fechas se rijan por todas las normas



FOTO: SEREMI DE SALUD

que están dentro del Reglamento Sanitario de los Alimentos y el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura. La buena higiene es primordial para que todos y todas pasemos unas fiestas tranquilas y libres de Enfermedades de Transmisión Alimentaria (ETA)”, señaló el seremi de Salud, Eduardo Barra.

Las y los emprendedores fortalecieron sus conocimientos respecto a los requisitos que deben cumplir sus puestos, conceptos de inocuidad y los principios básicos de la manipulación de alimentos. Además, los fonderos y fonderas reforzaron sus habilidades para el mejor desempeño en el manejo de materias primas.

“Hasta la fecha contamos con 803 personas capacitadas; 342 en la provincia de Concepción, 402 en Biobío y 59 en Arauco. Es relevante destacar que este proceso formativo se lleva a

cabo en el contexto del Programa Especial de Fiestas Patrias 2024”, explicó Barra.

Al día 11 de septiembre, la Seremi de Salud del Biobío ha realizado 367 fiscalizaciones, donde se han realizado 32 sumarios y 33 decomisos, con un total de 1.385.709 kilos de productos cárnicos decomisados.

Las causales de sumarios dicen relación con alimentos vencidos (12), deficiencias sanitarias (10), falta de autorización sanitaria (04), alimentos sin procedencia conocida (02), alimentos alterados (02), pérdida de cadena de frío (01) y otras causales (01).

Las causales de decomisos dicen relación con carne vencida (696,158 kg.), abigeato (450 kg.), procedencia desconocida (131,8 kg.), características organolépticas alteradas (71,75 kg.), y pérdida de cadena de frío (36 kg.).